GUIDE CULINAIRE LESIEUR

Livre 2

Le Guide Culinaire Lesieur
est édité par la Société LESIEUR AFRIQUE Casablanca

Réalisation et Production
HAVAS MAROC

GUIDE CULINAIRE LESIEUR

Nos Entrées

Pages

Omelette à l'espagnole 7
Soupe grecque aux légumes 8
Soupe à l'oignon gratinée 9
Cœur d'artichauts farcis 11
Poivrons farcis à la mexicaine 13
Aubergines d'Ecosse 15
Langouste moscovite 17
Crevettes pilpil 19
Salade marine aux herbes 21
Saumon en feuilletage 23
Calmars frits 24
Salade d'avocat aux amandes 25

Nos Plats

Rate farcie aux calmars 28
Lapin à la moutarde 29
Trid aux perdrix 30
Canard froid 31
Dinde farcie aux dattes 32
Feuilleté de poulet 33
Cuisse de poulet à la japonaise 35
Flan de poulet 37
Poulet à l'ananas 39
Poulet en croute de sel 40
Poulet à l'indienne 43
Poulet farci 45
Tourte au poulet 47
Briouates farcies à la cervelle 49
Pastilla à la kefta 50
Boulettes de kefta aux raisins secs 51
Tranches de filet farcies 53
Tranches de veau farcies au fromage 54
Cœur de bœuf en matelote 55
Filet à la russe 57
Epaule d'agneau roulée 59
Roti de veau au mais 60
Viande d'agneau sucrée aux amandes 61
Pigeons farcis aux amandes 62
Escargots au riz 64
Boudins et filets mignons aux champignons 65
Poisson blanc aux amandes 67
Paella 69
Gratin d'artichauts et langoustines au mais doux 71
Spaghetti aux coques 73
Terrine de poisson 75
Espadon aux champignons 77
Poisson marine 78
Filets de merlan 79

Nos Desserts

Mousse glacée aux fraises 82
Glace aux raisins et aux noix 83
Marbres aux noisettes 85
Gratin de fruits 86
Poires au chocolat 87
Diplomate à la sevigne 89
Souffle léger aux framboises 90
Flan rapide à l'orange 91
Tartelettes aux raisins 92
Ghoriba au son 94
Omelette norvègienne 94

Nos Entrées

زيت لوسيور
Lesieur

OMELETTE A L'ESPAGNOLE

Ingrédients pour 2 personnes :

- *8 œufs*
- *1 gros oignon*
- *1/2 poivron rouge*
- *1/2 poivron vert*
- *4 tomates*
- *2 gousses d'ail*
- *5 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *Sel et poivre*
- *100 g d'olives farcies*

A préparer :

- Retirer les graines des poivrons et hâcher la chair
- Eplucher et hâcher les oignons.
- Peler les tomates, enlever les graines et couper en gros morceaux la pulpe.
- Ecraser les gousses d'ail.

Exécution de la recette :

- Chauffer 3 cuillères à soupe d'huile Lesieur dans une casserole, y faire revenir le hâchis de légumes.
- Saler et poivrer. Laisser cuire jusqu'à réduction d'eau.
- Casser les œufs dans un saladier, les saler et les poivrer puis les battre en omelette.
- Faire chauffer le reste de l'huile dans une poêle, y verser les œufs.
- Faire cuire en ramenant les œufs du bord de la poêle vers le centre à l'aide d'une spatule.
- Mettre la farce de légumes au milieu. Replier l'omelette.

Dressage et présentation :

- Servir chaud entourée d'olives.

SOUPE GRECQUE AUX LEGUMES

Ingrédients pour 4 personnes :

- *100 g de petits pois*
- *100 g de maïs doux*
- *100 g de carottes*
- *45 cl de bouillon de boeuf*
- *100 g de légumes de saison*
- *4 jaunes d'œufs*
- *30 cl de yaourt nature*
- *Sel - Poivre noir*
- *1 cuillère à soupe de feuilles de menthe*
- *Le zeste râpé d'un citron*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur.*

A préparer :

- Eplucher les légumes et les couper en julienne (5 à 6 cm de longueur)
- Hâcher la menthe.

Exécution de la recette :

- Faire bouillir le bouillon dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'huile Lesieur, ajouter les légumes, baisser le feu et laisser mijoter à couvert 10mn, les légumes doivent être tendres.
- Battre les jaunes d'œufs et le yaourt dans un bol. Incorporer ce mélange à la soupe, remuer constamment puis chauffer à feu doux sans bouillir. Saler et poivrer.

Dressage et présentation :

- Servir la soupe dans un ramequin. Garnir avec la menthe hâchée et le zeste de citron.

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE

Ingrédients pour 4 personnes :

- *125 g d'oignons*
- *5 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *1 cuillère à soupe de farine*
- *50 g de gruyère râpé*
- *Sel et poivre*
- *Pain grillé*

A préparer :

- Eplucher et hâcher finement les oignons
- Couper le pain en tranches

Exécution de la recette :

- Dans une cocotte, faire revenir les oignons dans 2 cuillères à soupe d'huile Lesieur.
- Saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine tamisée, remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange brunisse un peu.
- Mouiller avec un litre et demi d'eau froide. Saler et poivrer puis fermer la cocotte et laisser cuire pendant 15mn.
- Faire dorer les tranches de pain à la poêle avec le reste d'huile Lesieur et les disposer dans le fond d'une soupière pouvant aller au four.
- Verser la soupe sur le pain grillé et saupoudrer de gruyère râpé.

Dressage et présentation :

- Faire gratiner au four. Servir chaud

زيت لوسيور
Lesieur

COEURS D'ARTICHAUTS FARCIS

Ingrédients pour 6 personnes :

- *3 kg d'artichauts*
- *500 g de filet de veau*
- *3 à 4 oignons*
- *3 gousses d'ail*
- *Persil*
- *4 œufs*
- *1 verre d'huile Lesieur*
- *Epices : sel, poivre, gingembre, safran, colorant alimentaire*

A préparer :

- Découper le filet en petit dés
- Hâcher les oignons, l'ail et le persil
- Préparer les cœurs d'artichauts

Exécution de la recette :

- Faire revenir les dés de viande, l'oignon hâché, l'ail et le persil dans un verre d'huile Lesieur. Mouiller avec deux verres d'eau.
- Saler, poivrer, ajouter le gingembre et le safran.
- Laisser mijoter pendant 35 à 40mn.
- Quand la viande est cuite, la retirer de la sauce et mettre les cœurs d'artichauts à sa place.
- Après cuisson, mettre les cœurs d'artichauts dans un plat à four.
- Arroser les artichauts farcis avec les œufs battus en omelette.
- Cuire au four jusqu'à ce que les œufs soient dorés.

Dressage et présentation :

- Servir chaud avec la salade de laitue.

زيت لوسيور
lesieur

POIVRONS FARCIS A LA MEXICAINE

Ingrédients pour 4 personnes :

- *4 poivrons*

Pour la farce :

- *400 g de viande hâchée*
- *2 tomates*
- *1 pomme*
- *50 g d'amandes pilées*
- *50 g de raisins secs*
- *1 oignon*
- *1 gousse d'ail*
- *1 bouquet garni*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *50 cl d'huile Lesieur pour la friture*
- *Sel et poivre*

Pour la panure :

- *3 cuillères à soupe de farine*
- *1 oeuf*
- *1 tasse de chapelure*

Pour la sauce :

- *4 tomates*
- *1 banane*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur*

A préparer :

- Griller les poivrons, et laisser refroidir
- Eplucher et hâcher l'oignon
- Eplucher et concasser les tomates
- Eplucher la pomme et la couper en petits dés.

Exécution de la recette :

La farce :

- Faire revenir l'oignon et l'ail dans 2 cuillères à soupe d'huile Lesieur. Ajouter la viande hâchée, les tomates, la pomme, les amandes, les raisins secs, le bouquet garni, le sel et le poivre. Laisser mijoter en remuant jusqu'à évaporation de l'eau. Retirer le bouquet garni et laisser refroidir.
- Eplucher les poivrons sans les déchirer, les couper en deux dans le sens de la longueur et retirer les graines.
- Les remplir de farce. Les passer dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
- Faire chauffer l'huile Lesieur dans une poêle, mettre les poivrons, les tourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés.

La sauce :

- Faire revenir 4 tomates concassées dans 2 cuillères à soupe d'huile Lesieur. Saler et poivrer. Ajouter la banane coupée en petits dés.

Dressage et présentation :

- Verser la sauce dans un plat et dresser au dessus les poivrons.

AUBERGINES D'ECOSSE

Ingrédients pour 4 personnes :

- *2 belles aubergines*
- *100 g de fromage Roquefort*
- *1 cuillère à soupe de noix concassées*
- *1 gousse d'ail*
- *4 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *1 petite boîte de concentré de tomates*

A préparer :

- Laver les aubergines et les couper en fines tranches dans le sens de la longueur sans les éplucher.
- Ecraser l'ail, le roquefort, les noix et mélanger le tout avec le concentré de tomate. Saler et poivrer.

Préparation de la recette :

- Verser l'huile Lesieur dans la cocotte. Disposer une couche de tranches d'aubergine côté peau contre le fond de la cocotte.
- Mettre une mince couche de farce au roquefort au dessus.
- Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des éléments.
- Terminer par une couche d'aubergine, côté peau vers le haut.
- Arroser avec le reste d'huile Lesieur et de l'eau,
- Fermer et laisser cuire 15 minutes.

Présentation :

- Servir tiède, avec des moules ou des côtelettes d'agneau grillées.

زيت لوسيور
Lesieur

LANGOUSTE MOSCOVITE

Ingrédients pour 4 personnes :

- *Une langouste de 2 kg*
- *8 œufs durs*
- *250 g de thon à l'huile*
- *500 g de concombre*
- *500 g de tomates*
- *Purée d'anchois*

Pour la macédoine :

- *250 g de carottes*
- *250 g de petits pois*
- *250 g de pommes de terre*
- *Fines herbes hachées (estragon, persil, ciboulette)*
- *Sel, poivre, cayenne*
- *Poivron*
- *Cresson haché*
- *Anchois*

Pour la mayonnaise :

- *1 cuillère à soupe de moutarde*
- *3 jaunes d'œufs*
- *1 cuillère à soupe de vinaigre*
- *Sel et poivre*
- *1 citron*
- *1/2 litre d'huile Lesieur*

Exécution de la recette :

- Cuire la langouste à l'eau bouillante salée. La laisser refroidir. La décortiquer puis découper la chair en médaillons (rondelles).
- Couper les œufs durs en deux dans le sens de la longueur. Réserver.

Pour la macédoine :

- Préparer la mayonnaise, fouetter les jaunes d'œufs avec une cuillère de moutarde en ajoutant l'huile Lesieur petit à petit, saler et poivrer.
- Ajouter une cuillère à soupe de vinaigre.
- Couper les légumes en petits dés et les mettre à cuire dans un court bouillon.
- Laisser refroidir.
- Dans une grande jatte, mettre les légumes, ajouter anchois, thon, fines herbes, cresson. Verser la mayonnaise et remuer délicatement.

Dressage et présentation :

- Etaler la macédoine dans un plat ovale. Mettre la carapace de la langouste bien au centre, y déposer les médaillons. Décorer avec les olives noires et les cornichons. Entourer le plat avec les moitiés d'œufs, les tomates et la salade verte.

CREVETTES PILPIL

Ingrédients pour 4 personnes :

- *800 g de crevettes*
- *3 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *1 citron*
- *Persil*
- *10 gousses d'ail pliées*
- *Sel et poivre*
- *1 cuillère à café de piment doux*
- *Du piment fort (piquant)*

A préparer :

- Bien laver les crevettes, les décortiquer, saler et poivrer.
- Préparer le zeste de citron.

Exécution de la recette :

- Chauffer 1/4 de verre d'huile lesieur dans une poêle (de préference en terre).
- Faire revenir les crevettes, ajouter le zeste de citron, l'ail, le piment doux et le piment fort selon le goût.
- Mélanger et laisser cuire à feu doux pendant 2 à 3 mn.
- Ajouter le persil hâché et cuire encore 2 minutes.

Dressage et présentation :

- Servir chaud avec les tranches de citron
  (En cas de cuisson dans une poêle en terre, servir dans la poêle)

زيت لوسيور
lesieur

SALADE MARINE AUX HERBES

Ingrédients pour 4 personnes :

- *200 g de filets de sole*
- *200 g de filets de merlan*
- *200 g de chair de crabe*
- *200 cl de crevettes décortiquées*

Pour le court bouillon :

- *1 oignon*
- *feuille de laurier*
- *1/2 cube de bouillon de volaille*
- *Sel et poivre.*
- *2 cuillères à soupe d'huile d'olive Salam.*

Pour la vinaigrette :

- *20 cl d'huile d'olive Salam*
- *5 cuillères à soupe de vinaigre*
- *2 gousses d'ail*
- *2 cuillères à soupe de persil hâché*
- *2 cuillères à soupe d'estragon hâché*
- *Sel, Poivre*

Pour la garniture :

- *Feuilles de laitue, d'endives et de cresson*
- *4 tomates*
- *12 olives noires*
- *12 olives vertes*

A préparer :

- Le court bouillon : peler et couper l'oignon. Le mettre dans une casserole avec un demi-cube de bouillon, la feuille de laurier, l'huile Lesieur et un demi-litre d'eau. Saler, poivrer et laisser bouillir à petit feu pendant 10 mn.

SALADE MARINE AUX HERBES (Suite 2)

Execution de la recette :

- Laver le poisson et le mettre dans le court bouillon. Laisser cuire de 8 à 10mn. Le poisson doit être mi-cuit.

La Vinaigrette :

- Ecraser l'ail, ajouter le sel et le poivre puis le vinaigre et mélanger. Ajouter l'huile d'olive Salam et battre au fouet. Ajouter les herbes hâchées.
- Emietter le crabe, le mettre dans une jatte et l'arroser de 4 cuillères à soupe de vinaigrette, mettre les crevettes dans une autre jatte, les arroser avec 4 cuillères à soupe de vinaigrette.
- Lorsque le poisson est cuit, l'égoutter et couper les filets en petits dés. Les mettre dans une troisième jatte. Arroser également de 4 cuillères à soupe de vinaigrette.
- Mettre le tout au réfrigérateur.

Dressage et présentation :

- Etaler les feuilles de laitue sur un plat puis disposer crabes, crevettes et poisson au milieu. Entourer de quartiers de tomates et d'olives. Arroser avec le reste de la vinaigrette.

Remarque :

- Peut être servi dans la carapace des crabes.

SAUMON EN FEUILLETAGE

Ingrédients pour 2 personnes :

- *300 g de filet de saumon frais*
- *150 g de filet de poisson blanc*
- *350 g de pâte feuilletée prête à cuire*
- *1 œuf*
- *1 échalette*
- *Fenouil*
- *Estragon*
- *Sel - Poivre*
- *Noix de muscade râpée*
- *Farine*
- *Mie de pain*
- *1 Noix de beurre*
- *20 cl de crème fraîche*

A préparer :

- Hâcher finement le filet de poisson blanc avec sel, poivre et noix de muscade.
- Hâcher l'échalotte
- Hâcher estragon et fenouil

Exécution de la recette :

- Mettre une grosse poignée de mie de pain dans un bol.
- Ajouter la farine, mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux.
- Ajouter le filet de poisson hâché.
- Travailler sur une bassine remplie de glaçons cassés en ajoutant l'échalotte, le beurre et le blanc d'œuf légèrement battu.
- Ajouter la crème fouettée et les herbes hâchées.
- Etaler la pâtte feuilletée, découper deux silhouettes de poisson.
- Placer la moitié du mélange sur l'une d'elle.
- Disposer les filets de saumon au dessus.
- Recouvrir avec le reste du mélange.
- Placer la seconde silhouette sur le filet et souder avec le blanc d'œuf.
- Dorer de jaune d'œuf, cuire 20 mn au four (Th-5. 150°).

Presentation :

- Servir chaud.

CALMARS FRITS

Ingrédients pour 4 personnes :

- *8 petits calmars*
- *100 g de farine*
- *1/2 litre d'huile Lesieur pour friture*

Pour la pâte :

- *100 g de farine*
- *2 cuillères à soupe de levure fine*
- *1 œuf*
- *1/2 cuillère à café de sel*
- *1 cuillère à soupe d'huile Lesieur*
- *1 verre de lait*

A préparer :

La pâte à frire :

- dans une jatte, mélanger la farine, la levure et le sel. Casser l'œuf au centre, ajouter le lait et battre pour rendre la pate bien lisse. Laisser reposer jusqu'à l'apparition de petites bulles.
- Laver les calmars. Oter les têtes, couper les tentacules, les réserver. Vider soigneusement l'intérieur.
- Essuyer avec du papier absorbant puis les couper en fines rondelles avec des ciseaux, couper les tentacules en petits morceaux.
- Chauffer l'huile Lesieur dans la friteuse. Fariner légèrement. Les plonger dans la pâte à frire puis les jeter dans l'huile chaude. Laisser dorer.

Dressage et présentation :

- Servir chaud avec des tranches de citron.

SALADE D'AVOCAT AUX AMANDES

Ingrédients pour 4 personnes :

- *2 avocats bien mûrs*
- *250 g de gruyère*
- *500 g de tomates*
- *1/2 gros concombre*
- *100 g d'amandes émondées*
- *6 petits oignons*
- *1 cuillère à soupe de thym*
- *1 cuillère à soupe de persil hâché*
- *4 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *2 cuillères à soupe de vinaigre*
- *2 cuillères à soupe de purée de tomate*
- *1 gousse d'ail*
- *2 gouttes de tabasco*
- *4 ou 5 grandes feuilles de laitue*
- *Sel et poivre*

A préparer :

- Eplucher les avocats, enlever le noyau et couper la chair en petits dés. Réserver.
- Râper 50gr de gruyère. Réserver. Couper le reste en petits dés et les mélanger avec l'avocat
- Reserver une tomate pour la décoration. Peler, épépiner les autres tomates et couper la chair en petits dés.
- Eplucher le concombre. le couper en deux dans le sens de la longueur. L'épépiner et couper la chair en petits dés. Verser sur le mélange.
- Eplucher et émincer les oignons.
- Ajouter les amandes émondées et râpées. En réserver quelques unes pour la décoration.

Exécution de la recette :

- Dans un grand saladier, mettre avocats, tomates, concombres, oignons, amandes préparées. Saler et poivrer. Ajouter l'ail écrasé, le thym, le persil, le tabasco, la purée de tomate, l'huile Lesieur et le vinaigre.
- Mélanger délicatement

Dressage et présentation :

- Servir froid dans un plat sur un lit de salade de laitue. Décorer avec les tranches de tomates, le concombre en forme de croissant et les amandes émondées.
- Saupoudrer de persil hâché et de gruyère râpé.

Nos Plats

RATE FARCIE AUX CALMARS

Ingrédients pour 6 personnes :

- *Une rate de veau*
- *500 g de calmars*
- *2 gousses d'ail*
- *1 botte de persil*
- *Piment rouge piquant*
- *Cumin*
- *1 cuillère à soupe d'huile Lesieur*

A préparer :

- Hâcher le persil
- Ecraser l'ail
- Nettoyer les calmars. Les cuire dans un court-bouillon puis les couper en petits dés.
- Bien laver la rate. L'inciser pour faire une poche.

Exécution de la recette :

- Mélanger persil, ail, piment rouge piquant, cumin, sel, poivre et calmars.
- Farcir la rate avec le mélange puis la coudre : verser le reste de la farce sur la rate avec un peu d'huile Lesieur
- Mettre au four pendant 30 à 35 minutes.

Dressage et présentation :

- Servir chaud

LAPIN A LA MOUTARDE

Ingrédients pour 4 personnes :

- *Un lapin de 1 kg*
- *2 cuillères à soupe de moutarde*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *Sel et poivre*
- *1/2 verre d'eau*
- *2 cuillères à soupe de vinaigre*
- *4 cuillères à soupe de crème fraîche*

A préparer :

- Nettoyer et laver le lapin. Le couper en 6 morceaux
- Mélanger moutarde, huile Lesieur, sel et poivre

Exécution de la recette :

- Tartiner les morceaux de lapin avec le mélange.
- Ranger ensuite ces morceaux dans un plat allant au four.
- Mettre à four chaud (210°). Après 5 minutes, ouvrir le four et arroser d'un 1/2 verre d'eau;
- Refermer et laisser cuire en arrosant de jus toutes les 5 minutes.
- Sortir les morceaux de lapin et les disposer sur le plat de service chauffé.
- Réserver au chaud.
- Jeter le jus de cuisson et déglacer le plat avec le vinaigre, en remuant à la cuillère de bois jusqu'à évaporation complète.
- Ajouter alors la crème fraîche et saler. Racler le fond du plat à la cuillère de bois. Ne pas laisser bouillir, en napper les morceaux de lapin.

Dressage et présentation :

- Servir chaud avec des pâtes fraîches.

TRID AUX PERDRIX

Ingrédients pour 8 personnes :

- *1,5 litre d'eau*
- *1 cuillère à soupe de beurre salé (sman)*
- *1 sachet de colorant*
- *Persil et coriandre*
- *1 oignon*
- *Sel et poivre*
- *1/2 verre d'huile Lesieur*
- *1,5 kg de farine*
- *2 perdrix*

A préparer :

- Hâcher le persil, le coriandre et l'oignon
- Nettoyer et laver les perdrix

Exécution de la recette :

- Mettre les perdrix dans une cocotte avec l'oignon hâché et le 1/2 verre d'huile Lesieur.
  Faire revenir. ajouter 1 cuillère à soupe de beurre salé (sman), 1 sachet de colorant, persil et coriandre. Saler et poivrer.
  Enfin mouiller avec 1,5 litre d'eau. Laisser cuire.

Les feuillettes (Msaman)

- Disposer la farine en fontaine. Verser de l'eau, un peu de sel et travailler bien la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne molle. Former de petites boules de la taille d'un œuf puis les aplatir. Les cuire dans une poêle dans l'huile Lesieur.
- Couper les feuilletés en petits dés (morceaux), les réserver au chaud.

  Au moment de servir, disposer les morceaux de feuilletés en dôme (la position du couscous) laisser un trou au milieu pour y mettre les deux perdrix cuites.

Dressage et présentation :

- Arroser avec le jus de cuisson.
  Servir chaud.

CANARD FROID

Ingrédients pour 6 personnes :

- *Un canard désossé*
- *1 verre de jus d'orange*
- *2 oranges*
- *250 g d'arricots verts*
- *3 cuillères à soupe d'huile d'olive Salam*
- *Une botte de laitue*
- *Sel et Poivre*
- *Un cœur de radis*
- *Le jus d'un citron*
- *Huile Lesieur pour huiler la plaque*

A préparer :

- Laver le canard. Faire des trous dans le tronc
- Nettoyer et laver les haricots verts
- Peler à vif les oranges. Les couper en quartiers et enlever peau et pépins
- Nettoyer les radis

Exécution de la recette :

- Huiler la plaque avec l'huile Lesieur y déposer le canard. Le cuire à four chaud pendant 30 minutes
- Après la cuisson, enlever la peau du canard. La griller et la réserver.
- Oter et couper le blanc du canard.
- Cuire les haricots dans un court bouillon salé pendant 2 minutes. Les mettre dans une passoire.
- Mélanger le jus de citron avec le jus d'orange, l'huile d'olive Salam, saler et poivrer
- Mélanger les haricots verts coupés, les quartiers d'orange, les radis coupés en petits morceaux et le blanc du canard, arroser le mélange avec le jus déjà préparé.
- Décorer avec la peau dorée du canard coupée en morceaux

Dressage et présentation :

- Servir froid avec salade de laitue.

DINDE FARCIE AUX DATTES

Ingrédients pour 8 personnes :

- *1 dinde*
- *1 kg de dattes*
- *100 g d'amandes*
- *1 oignon*
- *persil, poivre, sel, safran*
- *beurre salé (sman)*
- *1 verre d'huile Lesieur*
- *cannelle*
- *1/2 verre de riz*

A préparer :

- Eplucher et hâcher l'oignon
- Hâcher le persil
- Denoyauter les dattes. Les couper en petits dés
- Hâcher finement les amandes
- Bien laver la dinde avec de l'eau vinaigrée

Exécution de la recette :

- Faire cuire le riz dans l'eau bouillante salée. L'égoutter, ajouter les dattes, la cannelle, le safran, le poivre, le persil, l'oignon, les amandes et le beurre salé. Mélanger le tout.
- Badigeonner la dinde d'huile Lesieur. Farcir la dinde. la coudre et la mettre au four environ 2 heures (le temps varie selon la consistance de la dinde).

Dressage et présentation :

- Servir entourée de salade de laitue

FEUILLETE DE POULET

Ingrédients pour 4 personnes :

- *12 feuilles de pastilla*
- *6 quartiers de poulet désossés*
- *200 g de champignons*
- *2 tomates fraiches*
- *2 poivrons verts*
- *1 grand verre d'huile Lesieur.*
- *Sel et poivre*
- *1 salade de laitue*

A préparer :

- Nettoyer et couper finement les champignons
- Eplucher et hâcher les oignons
- Eplucher et concasser les tomates.
- Hâcher les poivrons

Exécution de la recette :

- Faire revenir les quartiers de poulet dans la cocotte avec 1/2 verre d'huile Lesieur. Dans une autre casserole, faire revenir les champignons, les oignons, les tomates et les poivrons. Saler et poivrer.
- Placer chaque quartier de poulet sur deux feuilles, garnir chaque morceau avec de la farce. Replier les feuilles et les disposer sur une plaque (déjà huilée avec Lesieur).
- Arroser d'huile Lesieur et mettre à four chaud pendant 15 minutes.

Dressage et présentation :

- Servir chaud avec la salade verte.

زيت لوسيور
Lesieur

CUISSES DE POULET A LA JAPONAISE

Ingrédients pour 4 personnes :

- *4 cuisses de poulet (fraîches)*
- *6 cuillères à soupe de sauce soja*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *8 cuillères à soupe de sauce aigre-douce*
- *3 cuillères à soupe de miel*
- *Sel, poivre*

Pour les boulettes de riz :

- *1 tasse de riz rond*
- *1 tasse et demi de bouillon de poule*
- *2 œufs*
- *1 cuillère à soupe de crème fraîche*
- *50 g de gruyère râpé*
- *1 tasse de riz*

Friture :

- 500 g de petits oignons
- Du gingembre
- 1 Litre d'huile Lesieur

Décoration : la salade verte (la laitue)

A préparer :

- La marinade : la sauce soja, le sel, l'huile Lesieur, le miel et la sauce aigre-douce.
  Laver les cuisses de poulet, les essuyer et les mettre dans la marinade pendant 3 à 4 heures en les retournant de temps en temps.

Exécution de la recette :

- Egoutter les cuisses de poulet et les faire griller sous le grill du four pendant 25 mn environ en les tournant 2 à 3 fois.

Boulettes de riz :

- Faire cuire le riz rond dans le bouillon à feu doux pendant 20 minutes. Séparer les jaunes d'œufs du blanc. Mélanger les jaunes avec la crème fraiche et le fromage puis incorporer ce mélange au riz chaud. Former de petites boulettes de la grosseur d'une noix.
- Passer ces boulettes dans les blancs légèrement battus puis les rouler dans le riz non cuit.
- Chauffer la friture : mettre les boulettes dans l'huile Lesieur pendant 3 à 4 minutes. Cuire à l'étouffé les petits oignons blancs parfumés au gingembre.

Dressage et présentation :

- Sur un plat déposer les cuisses de poulet et les boulettes de riz.
  Servir avec des petits oignons blancs.

FLAN DE POULET

Ingrédients pour 8 personnes :

- *16 œufs*
- *600 g de blanc de poulet cuit*
- *2 oignons*
- *4 œufs durs*
- *4 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *Persil*
- *Oignon*
- *Ciboulette*
- *Sel et poivre*

A préparer :

- Couper le blanc de poulet en petits dés.
- Hâcher persil et ciboulette.
- Peler et émincer les oignons.

Exécution de la recette :

- Faire dorer les oignons dans l'huile Lesieur.
- Battre les œufs en omelette, saler et poivrer. Ajouter les oignons dorés, le poulet en petits dés, le hachis de ciboulette et le persil.
- Dans un moule à soufflé, poser les œufs dûrs entiers écartés. Verser au dessus la préparation d'œufs battus. Ne remplir le moule qu'aux trois quarts.
- Mettre à four moyen 150° (th 5-6) pendant 45 minutes.
- Laisser tiédir dans le plat de cuisson.
- Démouler puis découper comme un gâteau

Dressage et présentation :

- Servir tiède avec salade de laitue.

زيت لوسيور
Lesieur

POULET A L'ANANAS

Ingrédients pour 4 personnes :

- *1 boite d'ananas en tranches*
- *1 poulet de 1,5 kg à 2 kg*
- *2 dl d'huile Lesieur*
- *Sel et poivre*
- *Bâton de cannelle*
- *Safran*
- *2 oignons*

A préparer :

- Nettoyer et laver le poulet. Le couper en 8 morceaux
- Eplucher et hâcher les oignons.

Exécution de la recette :

- Mettre le poulet dans une marmite (cocotte). Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile Lesieur, le bâton de cannelle, les oignons hâchés, une pincée de safran et enfin un grand verre d'eau. Remuer bien le mélange et laisser cuire 30 minutes.
- Ajouter le jus d'ananas et une tranche coupée en petits dés. Laisser cuire pendant 10 minutes.
- Retirer les morceaux de poulet, les mettre avec les tranches d'ananas sur une plaque. Mettre au four pendant 10 minutes.
- Réserver la sauce au chaud.

Dressage et présentation :

- Sur un plat, déposer les morceaux de poulet. Les napper de sauce et décorer avec les tranches d'ananas.

  Servir chaud.

POULET EN CROUTE DE SEL

Ingrédients pour 4 personnes :

- *1 poulet prêt à cuire de 1.5 kg*
- *1 kg de farine*
- *1 kg de gros sel*
- *1 œuf*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur (pour huiler la plaque)*
- *1 feuille de laurier et une de sauge - 1 brin de thym*
- *1 cuillère à soupe d'huile Lesieur*
- *Sel - Poivre*

A préparer :

- La croûte : Verser la farine dans une jatte. Former une fontaine, Verser au centre le gros sel et faire de nouveau une fontaine. Verser 60 cl d'eau froide et pétrir énergiquement le tout, bien travailler la pâte. L'aplatir pour former une grande galette ronde de 1 cm d'épaisseur.

- Glisser à l'intérieur du poulet le thym, la sauge et le laurier. Saler et poivrer l'intérieur uniquement. Poser le poulet sur la pâte, côté brêchet au dessous. Replier les deux côtés de la pâte sur le dos de la volaille en les superposant, puis pincer la pâte entre les doigts pour bien la souder.
  Retourner l'ensemble afin que la soudure soit au-dessous.

- Préchauffer le four (th. 7. 210°) Pendant ce temps, presser du bout des doigts la pâte aux deux extrémités pour bien souder les ouvertures. A l'aide d'un couteau, couper l'excédent de pâte. Huiler légerement la plaque du four et poser le poulet dessus, en veillant à laisser dans la même position, la soudure au-dessous.

- Casser l'œuf et séparer le blanc du jaune.
  Diluer le jaune avec 2 cuillères à soupe d'eau.

:

A l'aide d'un pinceau trempé dans ce mélange, badigeonner toute la surface de la croûte.
Mettre à cuire au four d'abord 30 mn, puis baisser la température à Th 6 (180°) et poursuivre la cuisson 40 mn.

Présentation :

- Pour servir, découper un couvercle dans la croûte avec un couteau scie, puis présenter le poulet dans son enveloppe.

Conseil :

- Aucune crainte : le poulet sera salé juste à point.
  Cette recette convient aussi à d'autres volailles à rôtir (pintade) aux poissons entiers et à la viande d'agneau.

زيت لوسيور
Lesieur

POULET A L'INDIENNE

Ingrédients pour 4 personnes :

- *1 poulet de 1,5 kg*
- *250 g de riz*
- *2 cuillères à soupe de raisins secs*
- *1 oignon*
- *2 cuillères à soupe de miel*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *Sel et poivre*
- *Curry*

Pour la marinade :

- *1 morceau de gingembre frais*
- *1 pincée de piment de cayenne*
- *1 pincée de girofle en poudre*
- *2 gousses d'ail*
- *4 cuillères à soupe d'amande en poudre*
- *1/2 citron*
- *1 yaourt liquide*
- *Sel et poivre*

A préparer :

- Eplucher le gingembre et le râper. Ecraser les gousses d'ail. Mélanger le tout au yaourt, la poudre d'amande, le jus du 1/2 citron, la pincée de girofle et de cayenne.
- Mettre le poulet salé et poivré dans cette préparation et laisser mariner 12 heures au frais.
- Eplucher et émincer l'oignon.

Exécution de la recette :

- Préchauffer le four th. 7.(210°)
- Faire fondre doucement dans un plat pouvant aller au four, le beurre et le miel en les mélangeant. Déposer le

poulet dans un plat et l'arroser de la marinade. Mettre au four. Dès que le poulet devient doré, verser un verre d'eau dans le fond du plat.
Cuire 1 heure 15 minutes.

- Une demi-heure avant de servir, faire chauffer l'huile Lesieur dans une cocotte et mettre les oignons émincés à dorer. Verser le riz et faire revenir le tout en remuant. Ajouter les raisins, le curry. Saler et poivrer, mélanger bien et mouiller avec 30 cl d'eau bouillante.
Laisser cuire 20 minutes en rajoutant de l'eau si nécessaire.

Dressage et présentation :

- Servir le poulet bien chaud et croustillant entouré du riz parfumé au curry.

POULET FARCI

Ingrédients pour 6 personnes :

- *1 poulet de 2 kg*
- *1/2 de verre d'huile Lesieur*
- *4 verres d'eau bouillante*
- *3 tranches de citron confit*
- *200 g de marrons*
- *1 tomate*
- *Sel et poivre*
- *1 verre d'amandes*
- *2 verres de riz*
- *1 cuillère à soupe de cannelle*
- *Du Safran*
- *60 g de beurre*
- *1/2 kg de viande hâchée*

Excution de la recette :

- Laver le poulet, le badigeonner avec les épices (poivre, sel et safran)
- Faire dorer les amandes et les marrons dans le beurre, puis les retirer et les réserver.
- Faire revenir la viande hâchée dans la même poêle en gardant le même beurre.
- Ajouter le riz et mélanger le tout en laissant cuire pendant 5 minutes.
  Ajouter quatre verres d'eau et laisser cuire sur feux doux.
- Mettre le mélange dans le poulet. Badigeonner la volaille avec le beurre, enfourner sans oublier d'ajouter un verre d'eau et un 1/2 verre d'huile Lesieur.
  Laisser cuire pendant 30 à 35 minutes (th.7 210°).
  après la cuisson disposer dans un plat de service

Dressage et présentation :

- Servir chaud. Décorer avec les marrons, les amandes dorées et les tranches de citron.

زيت لوسيور
Lesieur

TOURTE AU POULET

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

- *400 g de farine*
- *100 g de beurre*
- *25cl de crème fraîche liquide*
- *1 oeuf*
- *1 cuillère à café de levure*
- *2 pincées de sel*

Pour la farce :

- *500 g de chair de poulet cuit (rôti)*
- *150 g de riz cuit*
- *2 poivrons*
- *1 oignon*
- *100 de champignons*
- *100 de petits pois*
- *200 g de beurre*
- *300 g de crème fraîche*
- *2 cuillères à café de poivre*
- *1 bouquet de ciboulette*
- *3 œufs*
- *2 cuillères à soupe de lait*
- *Huile Lesieur pour huiler le moule*

A préparer :

Préparer la pâte :

- Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients avec un fouet. Couvrir la pâte et la laisser reposer 30mn.
- Emincer la chair du poulet
- Eplucher et émincer l'oignon
- Nettoyer et couper en lamelles les champignons
- Laver et couper les poivrons en petits dés
- Hâcher finement la ciboulette

Exécution de la recette :

- Faire revenir l'oignon dans le beurre chaud et ajouter les champignons. Laisser cuire jusqu'à ce que le jus de cuisson s'évapore.
- Dans une grande jatte, mélanger le riz avec la crème et les œufs, les champignons et le hâchis d'oignon. Ajouter le poulet émincé et les petits pois. Assaisonner, ajouter la ciboulette.
- Chauffer le four, th.7 (210°). Etaler la pâte dans un moule à tarte huilé avec Lesieur et préparer un autre disque qui a la même forme que le moule.
- Disposer la farce en dôme sur la pâte dans le moule.
- Couvrir avec l'autre disque de pâte. Souder les bords avec le blanc d'œuf.
- Décorer avec des chutes de pâte. Dorer le tout avec le jaune d'œuf dilué dans du lait.
- Mettre le moule au four.

Dressage et présentation :

- Servir bien chaud accompagné de laitue.

BRIOUATES FARCIES A LA CERVELLE

Ingrédients pour 6 personnes :

- *1 cervelle de veau*
- *1/4 kg de feuilles de pastilla*
- *1 cuillère à soupe de cumin*
- *1 cuillère à soupe de piment doux*
- *1 dl d'huile Lesieur*
- *1 citron*
- *2 gousses d'ail*
- *Persil et sel.*

A préparer :

- Enlever la peau fine de la cervelle
- Bien laver la cervelle puis la couper en petit dès
- Hâcher le persil
- Ecraser l'ail

Exécution de la recette :

- Dans une casserole, mettre la cervelle, l'ail, le persil, le piment doux, le sel, le poivre, le cumin, le jus d'un demi citron et un peu d'huile Lesieur. Mettre à cuire en remuant. Ajouter un peu d'eau et laisser réduire pendant 15 minutes. Laisser refroidir.
- Prendre une feuille de pastilla (Ouarka). Déposer une petite boule de la farce et plier pour former un triangle. Continuer pour terminer les feuilles et la farce.
- Chauffer l'huile Lesieur dans une poêle et faire dorer les triangles des deux côtés.

Dressage et présentation :

- Servir chaud avec une salade de laitue.

PASTILLA A LA KEFTA

Ingrédients pour 8 personnes :

- *1 kg de viande hâchée (Kefta)*
- *1/4 kg de feuilles de pastilla*
- *4 œufs*
- *1 gros oignon*
- *1 botte de persil*
- *2 verres d'huile Lesieur*
- *1 cuillère à café de poivre*
- *Safran, sel*
- *50 g de beurre*
- *Cannelle en poudre*

A préparer :

- Hâcher finement oignon et persil

Exécution de la recette :

- Faire dorer le hâchis d'oignon dans de l'huile Lesieur. Ajouter la viande hâchée, le persil, le safran. Saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux.
- Après cuisson, ajouter au mélange les œufs et la cannelle en poudre, remuer un peu et retirer du feu.
- Badigeonner les feuilles de pastilla d'œuf battu.
- Dans un plat à pastilla, poser deux feuilles au centre puis entourer avec les autres en les laissant déborder un peu.
- Verser le mélange au milieu du plat, couvrir avec une feuille, coller à l'aide du jaune d'œuf.
- Avant de servir, faire dorer la pastilla au four.

Dressage et présentation :

- Servir chaud.

BOULETTES DE KEFTA AUX RAISINS SECS

Ingrédients pour 4 personnes :

- *500 g de viande hâchée*
- *1 oignon*
- *1 œuf*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *100 g de raisins secs sans pépins*
- *2 cuillères à soupe de noix*
- *2 cuillères à soupe de persil*
- *1 cuillère à café de piment doux*

A préparer :

- Hâcher les oignons, les noix et le persil
- Mettre les raisins dans un peu d'eau chaude pour les ramollir puis les égoutter dans une passoire.

Exécution de la recette :

- Faire revenir l'oignon dans de l'huile Lesieur à feu doux pendant 3 minutes.
- Ajouter les raisins secs. Laisser refroidir puis mélanger avec la viande hâchée, l'œuf, les noix et le persil hâché et le piment doux
- Mélanger le tout à la main, comme pour travailler une pâte.
  Former des boulettes un peu aplaties.
- Chauffer 2 cuillères à soupe d'huile Lesieur dans une poêle, y dorer les boulettes des deux côtés.

Dressage et présentation :

- Servir chaud sur un lit de laitue.

زيت لوسيور
Lesieur

TRANCHES DE FILET FARCIES

Ingrédients pour 6 personnes :

- *6 tranches de filet*
- *250 g de veau hâché*
- *2 verres de lait*
- *du pain rassis*
- *1 oignon*
- *5 œufs*
- *Chapelure*
- *Persil, sel et poivre*
- *Huile Lesieur pour friture*

A préparer :

- Tremper le pain rassis dans le lait
- Eplucher et hâcher l'oignon
- Hâcher le persil

Exécution de la recette :

La farce :
- Mélanger finement l'oignon, le persil, le veau hâché, 3 œufs et le pain rassis, saler.
- Mettre sur le feu 5 minutes
- Former une poche dans chaque tranche de viande
- Remplir avec la farce, coudre la tranche à l'aide du fil
- Battre les deux œufs qui restent, les mettre dans une assiette.
  Dans une autre assiette, mettre la chapelure.
- Chauffer deux cuillères à soupe d'huile Lesieur dans une poêle.
- Tremper les tranches dans les œufs battus puis dans la chapelure, les faire dorer des deux côtés dans la poêle.

Dressage et présentation :

- Présenter les tranches cuites dans un plat ovale avec la salade verte.
  Servir chaud.

TRANCHES DE VEAU FARCIES AU FROMAGE

Ingrédients pour 8 personnes :

- *1 kg de veau (filet)*
- *8 tranches de fromage*
- *4 cuillères à soupe de farine*
- *2 œufs*
- *Chapelure*
- *60 g de beurre*
- *3 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *1 citron*
- *50 g d'olives noires et vertes*

A préparer :

- Couper la viande en 8 tranches. Découper une poche dans chacune d'elles

Exécution de la recette :

- Farcir d'une tranche de fromage chaque tranche de viande
- Battre les œufs, les mettre dans une assiette. Mettre la chapelure dans une deuxième assiette et la farine dans une troisième.
- Chauffer 3 cuillerés à soupe d'huile Lesieur dans une poêle et y mettre les tranches de viande à dorer après les avoir passées dans la farine puis dans les œufs et enfin dans la chapelure.

Dressage et présentation :

- Dresser sur un plat de service
  Entourer de tranches de citron, d'olives noires et vertes.

COEUR DE BOEUF EN MATELOTE

Ingrédients pour 4 personnes :

- *1 cœur de bœuf* • *4 oignons*
- *5 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *125 g de beurre* • *2 verres de bouillon*
- *1 cuillères à soupe de farine*
- *200g champignons* • *Sel et poivre*
- *6 grosses pommes de terre*
- *1 carotte* • *1 navet* • *poivron*

A préparer :

- Laver le cœur et le couper en tranches
- Couper les oignons en rondelles
- Eplucher les légumes et les couper en quartiers
- Nettoyer les champignons - les couper en lamelles

Exécution de la recette :

- Mettre 3 cuillères à soupe d'huile Lesieur dans une cocotte
- Faire dorer les tranches des 2 côtés. Ajouter les oignons, le bouillon.
- Saler et poivrer, fermer la cocotte. Laisser cuire 30 minutes à partir de la rotation de la soupape.
- Ouvrir la cocotte, ajouter les carottes, les navets les poivrons le reste d'huile Lesieur à la sauce et la farine
- Laisser épaissir en tournant, ajouter ensuite les pommes de terre, les champignons. Fermer la cocotte et laisser cuire 8 à 10 minutes.

Dressage et présentation :

- Sur un plat de service chaud, déposer les tranches de cœur.
  Les entourer des légumes.
  Servir chaud

زيت لوسيور
Lesieur

FILET A LA RUSSE

Ingrédients pour 6 personnes :

- *1 kg de filet*
- *100 g de beurre*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *1/4 litre de crème fraîche*
- *250 g de champignons*
- *250 g de cornichons*
- *Persil et jus d'1/2 citron*
- *Sel et poivre*

A préparer :

- Nettoyer les champignons. Les couper en lamelles
- Couper les cornichons en rondelles
- Couper le filet en gros dés

Exécution de la recette :

- Dans une poêle, faire revenir vivement la viande dans 50 g de beurre et d'huile Lesieur. Saler et poivrer.
- Dans une autre poêle, mettre le restant de beurre, les cornichons et les champignons. Faire revenir le tout. Saler et Poivrer.
- Mélanger le contenu des 2 poêles. Mouiller avec la crème fraîche et le jus de citron.
- Vérifier l'assaisonnement. Cuire encore 5 minutes à couvert sur feu doux.
- Avant de servir, retirer le couvercle et mettre à feu vif pendant quelques instants.

Dressage et présentation :

- Dans un plat de service chauffé, verser la préparation. Saupoudrer de persil hâché. Servir chaud.

زيت لوسيور
Lesieur

EPAULE D'AGNEAU ROULEE

Ingrédients pour 8 personnes :

- *1 épaule d'agneau*
- *150 g de riz*
- *1,5 kg d'épinards frais*
- *Echalottes*
- *250 g de beurre*
- *Sel et poivre*
- *Huile Lesieur*

A préparer :

- Choisir et laver soigneusement les épinards, bien les égoutter
- Hâcher finement les échalottes.

Exécution de la recette :

- Cuire le riz à l'eau bouillante salée. Faire revenir les échalottes hâchées dans 50 g de beurre sans les faire colorer.
- Ajouter les épinards, saler et poivrer. Laisser cuire 10 minutes jusqu'à évaporation de l'eau.
- Etaler l'épaule d'agneau sur une planche en bois, recouvrir avec les épinards et ajouter le riz.
- Rouler l'épaule et coudre. Placer l'épaule dans un plat huilé pouvant aller au four. Parsemer de noisettes de beurre.
  Saler et poivrer. Cuire à four chaud pendant 15 minutes. Laisser refroidir dans une feuille de papier aluminium au réfrigérateur.

Dressage et présentation :

- Servir froid.

ROTI DE VEAU AU MAIS

Ingrédients pour 8 personnes :

- *1,2 kg de rôti de veau*
- *sel et poivre*
- *2 cuillères soupe d'huile Lesieur*
- *1 boîte de maïs doux*
- *1 boîte de petits pois*
- *50 g de beurre salé*

A préparer :

- Nettoyer le rôti de veau
- Faire revenir les légumes dans du beurre

Préparation de la recette :

- Badigeonner le rôti avec du sel. du poivre et de l'huile Lesieur.
- Mettre à four chaud pendant 30 minutes.
- Réchauffer les petits pois et le maïs doux.
- Saler et poivrer. Ajouter le beurre

Présentation :

- Disposer les légumes autour du rôti et servir chaud avec le jus du rôti à part.

VIANDE D'AGNEAU SUCREE AUX AMANDES

Ingrédients pour 6 personnes :

- *1 kg de viande d'agneau* • *1 kg d'amandes*
- *1 dl d'eau de fleur d'oranger (zhar)*
- *5 œufs* • *100g de sucre en poudre*
- *1 oignon* • *2cuillères à soupe de farine*
- *Un peu de sel, cannelle et poivre*
- *1 Sachet de vanille* • *1/2 litre d'huile Lesieur*

A préparer :

- Eplucher et émincer les oignons
- Emonder les amandes. Les hâcher.
- Couper la viande en morceaux

Exécution de la recette :

1. Mettre dans une cocotte les morceaux de viande avec 2 cuillères à soupe d'huile Lesieur.
- Ajouter le sel, la cannelle et un grand verre d'eau. Cuire 20 minutes.
- Ajouter le sucre suivant le goût et 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger (zhar).
- Battre 3 œufs en omelette, ajouter la farine, les amandes, la vanille, un peu de sucre et un verre d'eau de fleur d'oranger.
- Former des petites boules aplaties.

2. Battre les deux œufs restants dans une jatte. Chauffer l'huile Lesieur dans une poêle.
- Tremper les boules d'amandes dans les œufs battus et les cuire dans l'huile Lesieur.

Dressage et présentation :

- Disposer la viande dans un plat, l'entourer avec les boules d'amande.
- Arroser le tout avec la sauce de la viande.
- Servir chaud.

PIGEONS FARCIS AUX AMANDES

Ingrédients pour 6 personnes :

- *6 jeunes pigeons*

Pour la farce :

- *300 g d'amandes émondées et hâchées*
- *1 verre et 1/2 de chapelure*
- *50 g de graisse hâchée*
- *2 cuillères à soupe de sucre*
- *1 cuillère à café de cannelle*
- *2 œufs entiers*

Pour la sauce :

- *1/2 verre d'huile Lesieur, sel, safran*
- *250 g de raisins secs*
- *1 cuillère à café de cannelle*
- *100 g de sucre en poudre*
- *250 g d'amandes émondées*

A préparer :

- Vider et laver les pigeons, séparer la peau de la chair en pratiquant une incision dans la poitrine en poussant avec le doigt sans la déchirer.
- Préparer la farce en mélangeant la chapelure (de préférence de mie de pain) les amandes, le sucre, la cannelle, la graisse et une pincée de sel.
- Ajouter les œufs et travailler à la main pour bien homogénéiser la farce.

Exécution de la recette :

- Farcir les pigeons sans trop les remplir pour ne pas faire éclater la peau.
- Disposer les pigeons dans une marmite avec l'huile Lesieur, le safran, une pincée de sel et un demi verre d'eau. Cuire à couvert à feu doux en surveillant la cuisson.

- Ajouter les raisins secs, la cannelle, le sucre.
- Découvrir à demi et continuer la cuisson à feu doux 35 minutes environ en rajoutant un peu d'eau si nécessaire et en arrosant les pigeons de temps en temps.
- Faire frire dans une poêle avec très peu d'huile Lesieur les 250 g d'amandes. Egoutter sur un papier absorbant.

Dressage et présentation :

- Disposer les pigeons en couronne sur un plat chaud, les arroser de sauce aux raisins chaude. Décorer d'amandes frites.

  Servir aussitôt.

ESCARGOTS AU RIZ

Ingrédients pour 6 personnes :

- *500 g d'escargots*
- *300 g de riz*
- *1 oignon*
- *2 tomates*
- *Coriandre*
- *1 écorce d'orange*
- *2 piments forts (piquants)*
- *4 à 5 gousses d'ail*
- *Thym et laurier*
- *1 dl d'huile Lesieur*
- *Sel et poivre*
- *De l'eau pour le court bouillon*

A préparer :

- Bien laver les escargots
- Eplucher et hâcher l'oignon
- Ecraser l'ail

Exécution de la recette :

- Préparer le court bouillon (la sauce) avec oignon, 2 tomates, coriandre, écorce d'orange, piments forts (piquants), gousses d'ail, thym, laurier, huile Lesieur, sel et poivre.
- Quand la sauce est cuite, plonger dedans les escargots. Laisser cuire pendant 25 minutes.
- Après la cuisson des escargots, ajouter une poignée de riz. Cuire à petit feu.
- Disposer le riz dans un plat de service et mettre les escargots au milieu.

Dressage et présentation :

- Servir chaud avec des noisettes de beurre.

زيت لوسيور
Lesieur

PAELLA

Ingrédients pour 6 personnes :

- *1 kg de moules très fraiches*
- *40 g de beurre*
- *Poulet d'environ 1 kg*
- *150 g de sous - noix de veau*
- *150 g de saucisses*
- *2 oignons*
- *750 g de grosses crevettes roses*
- *400 g de calmars*
- *2 poivrons : 1 rouge et 1 vert*
- *2 courgettes*
- *200 g de tomates très mûres*
- *250 g de petits pois doux*
- *5 gousses d'ail*
- *250 g de riz*
- *1 petite boîte de fonds d'artichauts*
- *1 verre d'huile Lesieur*
- *Sel, poivre et persil*

A préparer :

- Laver et déssabler parfaitement les moules
- Couper le poulet en 8 morceaux
- Couper la viande en gros dés
- nettoyer crevettes et calmars
- Ouvrir et épépiner les poivrons les couper en lamelles
- Eplucher, épépiner et couper les tomates en morceaux
- Nettoyer et couper les courgettes en gros dés.

Exécution de la recette :

- Mettre les moules dans une casserole et les faire ouvrir à feu vif avec 2 gousses d'ail pilées un peu de persil, sel, poivre. Conserver le jus après l'avoir filtré.
- Faire dorer les morceaux de poulet et de viande dans une grande poêle dans le beurre. Ajouter les oignons, les grosses crevettes et les calmars ainsi que les poivrons

- Saler et poivrer, mélanger délicatement le tout et laisser cuire à couvert 10 minutes environ. Ajouter les courgettes, les tomates, les saucisses en morceaux, le restant de l'ail hâché et le jus des moules .
- Couvrir et laisser cuire doucement environ 1 heure 10 minutes.
- Après la cuisson, mélanger à cette préparation le riz et le safran. Mouiller avec l'huile puis ajouter l'eau nécessaire pour couvrir tout le contenu de la poêle à paella. Laisser cuire à couvert et à feu doux, environ 20 minutes.
- 10 minutes avant la fin de cuisson de ce plat, ajouter les petits pois, les fonds d'artichauts égouttés, les moules et les olives à volonté (si les petits pois et les fonds d'artichauts sont frais, les ajouter en même temps que les courgettes).

Remarque : il peut être judicieux de faire cuire les moules et les viandes quelques heures avant ou même la veille.

Dressage et présentation :

- Servir chaud et bien décoré.

GRATIN D'ARTICHAUTS ET LANGOUSTINES AU MAÏS DOUX

Ingrédients pour 4 personnes :

- *8 queues de langoustines décortiquées*
- *4 fonds d'artichauts*
- *1 boîte d'estragon frais*
- *4 jaunes d'œufs*
- *3 blancs de poireaux*
- *200 g de maïs doux en boîte*
- *1 dl de crème fraîche*

A préparer :

- Hâcher l'estragon
- Tailler les poireaux en julienne

Exécution de la recette :

- Cuire les fonds d'artichauts
- Cuire la julienne de poireaux avec le beurre. En fin de cuisson, ajouter le maïs et lier avec la moitié de la crème fraîche.
- Monter une sauce avec les 4 jaunes d'œufs, le reste de crème, l'éstragon, sel et poivre. Faire prendre au bain-marie en fouettant. Cuire environ 8 minutes. La sauce doit rester bien mousseuse.
- Disposer les poireaux et le maïs dans le fond du plat de service, poser les fonds d'artichauts préalablement tenus au chaud, garnisser avec les langoustines, napper avec la sauce et mettre au four.

Dressage et présentation :

- Servir avec une salade composée d'un petit cœur de laitue, 4 endives coupées en lamelles, 2 oranges, quelques olives et une vinaigrette légère relevée de sauce tabasco.

زيت لوسيور
lesieur

SPAGHETTI AUX COQUES

Ingrédients pour 4 personnes :

- *500 g de spaghetti*
- *1 kg de coques*
- *3 cuillères à soupe d'huile Lesieur*
- *1 gousse d'ail*
- *1 petit bouquet de persil*
- *Sel et poivre*
- *50 g de beurre*
- *50 g de gruyère rapé*
- *1 dl de sauce tomate :*
  - *. 500 g de tomates*
  - *. 1 boîte de tomate concentrée*
  - *. Des os*
  - *. 1 oignon*
  - *. 1 feuille de laurier*
- *Tomate concassée :*
  - *. 500 g de tomates*
  - *.1 cuillère à soupe d'huile Lesieur*

A préparer :

- Bien laver les coques et les faire ouvrir à la vapeur dans une casserole. Puis retirer les coques et conserver le jus après l'avoir filtré.
- Hâcher le persil

Exécution de la recette :

- Dans une poêle, faire dorer l'ail hâché et les coques. Laisser mijoter 2 ou 3 minutes, verser le jus des coques et laisser sur le feu 2 minutes de plus.
- Mettre les spaghetti dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire pendant 4 ou 5 minutes puis les égoutter.

Sauce tomate :

- Mettre dans une casserole les tomates en quartiers,

l'oignon hâché, les os, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate et une feuille de laurier, laisser le tout sur le feu 30 minutes puis passer au moulin à légumes.

Tomate concassée :

- Peler les tomates, enlever les pépins et couper en petit dés. Faire chauffer l'huile Lesieur dans une casserole puis verser les tomates, laisser mijoter 5 mn.

Dréssage et présentation :

- Verser les spaghetti dans le plat de service et les recouvrir de la sauce aux coques bien chaude. Saler et poivrer.
- Servir immédiatement accompagné du fromage râpé et de la sauce tomate

l'oignon hâché, les os, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate et une feuille de laurier, laisser le tout sur le feu 30 minutes puis passer au moulin à légumes.

Tomate concassée :

- Peler les tomates, enlever les pépins et couper en petit dés. Faire chauffer l'huile Lesieur dans une casserole puis verser les tomates, laisser mijoter 5 mn.

Dréssage et présentation :

- Verser les spaghetti dans le plat de service et les recouvrir de la sauce aux coques bien chaude. Saler et poivrer.
- Servir immédiatement accompagné du fromage râpé et de la sauce tomate

l'oignon hâché, les os, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate et une feuille de laurier, laisser le tout sur le feu 30 minutes puis passer au moulin à légumes.

Tomate concassée :

- Peler les tomates, enlever les pépins et couper en petit dés. Faire chauffer l'huile Lesieur dans une casserole puis verser les tomates, laisser mijoter 5 mn.

Dréssage et présentation :

- Verser les spaghetti dans le plat de service et les recouvrir de la sauce aux coques bien chaude. Saler et poivrer.
- Servir immédiatement accompagné du fromage râpé et de la sauce tomate

TERRINE DE POISSON

Ingrédients pour 4 personnes :

- *400 g de filets de merlan*
- *2 œufs*
- *2 cuillères à soupe d'huile Lesieur pour le moule*
- *150 g de mie de pain*
- *1/4 litre de lait*
- *Sel et poivre*

A préparer :

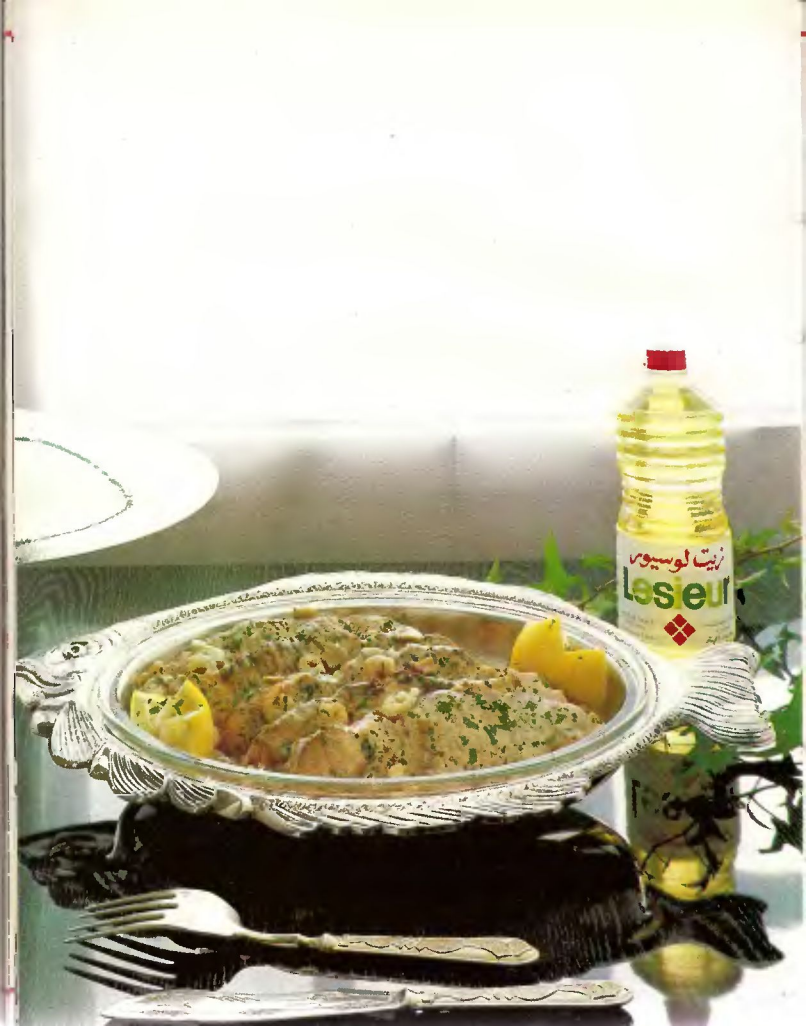
- Laver les filets de merlan. Les hâcher finement
- Faire tremper la mie de pain dans le lait
- Monter les blancs d'œufs en neige ferme

Exécution de la recette :

- Travailler le poisson avec le pain et les jaunes d'œufs. Saler et poivrer puis incorporer délicatement les blancs en neige.
- huiler avec Lesieur un moule à soufflé. Verser le mélange et recouvrir de papier aluminium.
- Dans une cocotte verser un verre d'eau. Déposer le moule et laisser cuire à feu doux 15 mn à partir de la rotation de la soupape.

Dressage et présentation :

- Démouler et servir tiède


زيت لوسيور
Lesieur

ESPADON AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes :

- *800 g d'espadon en tranches*
- *150 g de champignons de Paris*
- *100 g de crevettes • 30 g de farine • Persil*
- *100 g de beurre • Sel et poivre • Bouillon*
- *Jus de 3 citrons • 2 œufs • 1 oignon*

A préparer :

- Eplucher et émincer l'oignon • Hâcher le persil
- Laver et essuyer les tranches d'espadon

Exécution de la recette :

- Poser les tranches d'espadon dans un plat creux. Les arroser du jus de 2 citrons Laisser macérer pendant 25 minutes.
- Saupoudrer le poisson de sel et de poivre. Le faire rissoler dans 50 g de beurre fondu pendant 10 minutes. Ajouter l'oignon et le persil. Laisser mijoter à feu doux.
- Mouiller avec un peu d'eau et laisser réduire 5 minutes à feu vif.
  Déposer les tranches de poisson sur un plat maintenu au chaud.
- Cuire les crevettes dans un court bouillon. Les décortiquer. Préparer la sauce en diluant dans le beurre fondu, la farine avec le bouillon et le fond de cuisson du poisson.
- Ajouter les champignons. Cuire à feu doux environ 1/2 heure.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les crevettes.
- Dans un bol, battre 2 jaunes d'œufs avec une pincée de sel, ajouter le jus d'un citron et verser le tout dans la sauce. Bien mélanger.

Dressage et présentation :

- Napper de la sauce les tranches d'espadon et servir chaud.

POISSON MARINE

Ingrédients pour 6 personnes :

- *1 kg de poisson (thon, espadon)*
- *3 verres d'huile Lesieur pour friture*
- *1 verre de riz* • *1 cuillère à café de cumin*
- *20 g de beurre salé (sman)* • *persil*
- *2 verres d'eau tiède* • *Sel et poivre*
- *1/2 cuillère à café de paprika* • *Jus de citron*
- *2 cuillères à soupe d'amandes macérées dans le beurre salé* • *2 oignons*

A préparer :

- Eplucher et émincer les oignons
- Hâcher le persil
- Bien laver le poisson et le couper en tranches moyennes

Exécution de la recette :

- Arroser les tranches de poisson du jus de citron et saupoudrer de sel et paprika.
- Laisser macérer 24 heures.
- Chauffer l'huile Lesieur dans une poêle. Mettre à cuire les tranches de poisson. Les retirer dès qu'elles sont dorées.
- Cuire le riz dans de l'eau bouillante et salée.
- Faire revenir les oignons hâchés dans l'huile Lesieur. Ajouter un peu d'eau bouillante, les amandes, saler et poivrer.
  Laisser mijoter.
- Mettre les tranches de poissons dans un plat de service chaud.
- Arroser de la sauce faite avec les oignons et les amandes.

Dressage et présentation :

- Décorer avec du riz et des tranches de citrons. Saupoudrer de persil hâché.

  Servir chaud

FILETS DE MERLAN

Ingrédients pour 4 personnes :

- *12 petits filets de merlan*
- *4 belles tomates*
- *Sel et poivre*
- *1 oignon*
- *60 g de beure*
- *3 cuillères à soupe de crème fraîche*
- *2 cuillères à soupe de pain de mie trempé dans du lait et essoré*
- *2 échalottes*
- *500 g de champignons*
- *1 cuillère à soupe d'huile Lesieur*
- *1 poivron rouge.*
- *1 dl d'huile Lesieur*
- *1 citron*

A préparer :

- Vider, parer et laver les merlans
- Hâcher les échalottes ainsi que les champignons préalablement nettoyés Réserver quelques gros chapeaux entiers (pour décoration).

Exécution de la recette :

- Faire dorer le hachis d'échalotte et de champignons à la poêle beurrée et huilée avec Lesieur.
- Faire une farce avec les champignons, les échalottes, le pain de mie. les œufs battus en omelette, les fines herbes. Saler et poivrer. Remplir de cette farce les filets de merlan. Les rouler et les ficeler.
- Hâcher les oignons, les faire blondir dans un peu d'huile et les verser dans un plat allant au four. Ajouter la pulpe de tomates coupée en dés. Disposer sur ce coulis les filets farcis. Saler et poivrer. Cuire au four moyen pendant 35 minutes.

Retirer le poisson du four et le réserver au chaud sur le plat de service. Passer le jus de cuisson au chinoix (passoire fine). Faire une liaison à la crème fraîche. Napper les poissons.

Dressage et présentation :

- Décorer avec les têtes de champignons réservés et de lamelles de poivron étuvées au beurre et de rondelles de citron. Saupoudrer de fines herbes hâchées.

Servir chaud

Nos Desserts

MOUSSE GLACEE AUX FRAISES

Ingrédients pour 4 personnes :

- *1/4 litre de lait*
- *3 jaunes d'œufs*
- *70 g de sucre en poudre*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *2 feuilles de gélatine alimentaire*
- *200 g de crème fraîche liquide*
- *3 cuillères à soupe de sucre glacé*
- *250 g de fraises*

A préparer :

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Laver les fraises. Les égoutter et les réduire en purée
- Placer la gélatine dans l'eau froide

Exécution de la recette :

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans une casserole, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le sucre vanillé et verser le lait bien chaud.
- Faire épaissir sur feu doux sans cesser de tourner, ajouter la gélatine alimentaire et bien faire dissoudre.
- Filtrer avec une passoire fine, laisser refroidir. Fouetter la crème fraîche pour faire la chantilly. Ajouter la purée de fraises et le sucre glacé.
  Ajouter ensuite la crème à la vanille
- Verser dans un moule en couronne ou dans des ramequins. Mettre au réfrigérateur dans le compartiment à glaçons pendant au moins 3 heures.

Dressage et présentation :

- Démouler et servir froid avec quelques fraises au sirop ou un peu de crème fraîche.

N.B : Vous pouvez préparer ce gâteau la veille.

GLACE AUX RAISINS ET AUX NOIX

Ingrédients pour 4 personnes :

- *5 cuillères à soupe de raisins secs*
- *5 cuillères à soupe de noix hâchées*
- *4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger*
- *40 cl crème fraîche épaisse et 1 dl pour décoration*
- *20 cl de lait*
- *5 cuillères à soupe de sucre semoule*
- *5 jaunes d'œufs*
- *1 sachet de vanille*

A préparer :

- Mettre les raisins secs dans l'eau de fleur d'oranger, Cuire sur feu doux pendant 5 minutes jusqu'à ce que les raisins soient gonflés, retirer du feu et laisser refroidir.
- Mettre le sucre vanillé, la crème fraiche, le lait et le sucre dans une casserole, mélanger et porter à ébullition en cuisant au bain-marie. Retirer du feu. Couvrir et laisser pendant 5 à 10 minutes.

Exécution de la recette :

- Mettre les jaunes d'œufs dans une casserole. Battre légèrement à la cuillère, ajouter peu à peu la préparation vanillée. Remuer jusqu'à ce que le mélange mousse. Placer la casserole au bain-marie. Laisser sur le feu sans bouillir, remuer jusqu'à ce que la préparation nappe le dos de la cuillère.
- Verser cette crème dans une jatte froide. Ajouter les noix, les raisins et l'eau de fleur d'oranger. Mélanger. Couvrir la jatte et la placer sur de la glace puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Puis verser la crème dans un moule. Couvrir avec du papier aluminium ménager.

- Laisser dans le freezer pendant 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit prise sur les bords.
- Battre la crème à la fourchette pour éliminer les cristaux, verser dans un moule à bombe, mettre au freezer pendant 5 heures pour qu'elle soit ferme.
- Avant de servir, plonger le moule dans l'eau chaude pendant quelques secondes et renverser sur un plat rond. Remettre dans le réfrigérateur pour qu'elle ramolisse.

Dressage et présentation :

- Décorer la glace avec la crème chantilly et les raisins sans peau.

- Laisser dans le freezer pendant 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit prise sur les bords.
- Battre la crème à la fourchette pour éliminer les cristaux, verser dans un moule à bombe, mettre au freezer pendant 5 heures pour qu'elle soit ferme.
- Avant de servir, plonger le moule dans l'eau chaude pendant quelques secondes et renverser sur un plat rond. Remettre dans le réfrigérateur pour qu'elle ramolisse.

Dressage et présentation :

- Décorer la glace avec la crème chantilly et les raisins sans peau.

MARBRES AUX NOISETTES

Ingrédients pour 6 personnes :

- *250 g de farine* • *250 g crème fraîche*
- *225 g de sucre en poudre* • *160 g de beurre*
- *3 œufs* • *1 citron* • *1 pincée de sel*
- *1 cuillère à thé de levure en poudre*
- *1 cuillère à thé de bicarbonnate de soude*

Pour les marbrures :

- *100 g de noisettes émondées*
- *2 cuillères à café de cannelle en poudre*
- *2 cuillères à soupe de farine*
- *2 cuillères à soupe de beurre fondu*

A préparer :

- Concasser les noisettes • Fondre le beurre

Exécution de la recette :

- 1) les marbrures : mélanger les noisettes concassées la cannelle en poudre, la farine, ajouter le beurre fondu, remuer soigneusement et réserver.
- 2) travailler 150 g de beurre et le sucre en poudre, ajouter les œufs un à un, mélanger énergiquement entre chaque œuf.
- 3) mélanger : la farine, le bicarbonate, le sel et le zeste de citron.
- Ajouter ce mélange petit à petit au beurre, sucre, œufs en ajoutant la crème.
- Beurrer un moule à savarin.
- Verser la moitié de la pâte dans le moule.
- Saupoudrer de la moitié du mélange marbrures. Remplir avec le reste de la pâte. Terminer par le mélange marbrures.
- Passer doucement une fourchette pour former les marbrures.
- Mettre à cuire 55 mn environ, à four moderé 180° (6th).
- Démouler chaud, laisser refroidir sur une grille.

Dressage et présentation :

- Servir tiède.

GRATIN DE FRUITS

Ingrédients pour 4 personnes :

- *2 petites bananes*
- *1 belle poire*
- *1 belle pomme*
- *1/3 d'ananas frais*
- *1pamplemousse*
- *2 oranges*
- *12 grosses fraises*
- *1/2 citron*
- *Une feuille de papier absorbant*

Pour la crème :

- *6 jaunes d'œufs*
- *20 cl de jus d'orange*
- *150 g de sucre*

A préparer :

- Peler les bananes, les couper en rondelles
- Eplucher la pomme et la poire, retirer les cœurs et les couper en tranches. Citronner.
- Presser une orange pour avoir le jus.
- Peler à vif les oranges et le pamplemousse. Détacher les quartiers en éliminant les peaux. Eponger avec du papier absorbant.
- Enlever l'écorce de l'ananas, le parer et couper la chair.
- Rincer, égoutter, et essuyer les fraises.
- Ranger tous les fruits dans un plat à gratin

Exécution de la recette :

- Battre au fouet dans une casserole les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le jus d'orange et mettre la casserole au bain-marie bien chaud, tourner jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Napper les fruits avec cette préparation et placer le plat sous le grill du four 2 minutes.
- Retirer dés que le gratin commence à être doré.

Dressage et présentation :

- Servir aussitôt

POIRES AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 6 personnes :

- *6 bonnes poires*
- *3 cuillères à soupe de noisettes en poudre*
- *25 g de chocolat*
- *480 g de sucre en poudre*
- *50 g de beurre salé*
- *1 cuillères à soupe de café*
- *3/4 de verre d'eau*
- *1 citron*

La crème :

- *1/2 litre de lait*
- *5 œufs*
- *100 g de sucre en poudre*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *50 g de raisins secs*
- *2 cuillères à soupe de jus de poire*

A préparer :

- Eplucher les poires, enlever les cœurs, réserver les tiges et citronner.
- Un bain-marie (une casserole pleine d'eau sur feu moderé).

Exécution de la recette :

Crème :

- Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Mélanger le jus de poire avec les raisins secs.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le lait chaud et remuer.
- Mettre le mélange sur feu doux, remuer toujours sans faire bouillir, mettre dans un bain-marie froid. Remuer.

POIRES AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 6 personnes :

- *6 bonnes poires*
- *3 cuillères à soupe de noisettes en poudre*
- *25 g de chocolat*
- *480 g de sucre en poudre*
- *50 g de beurre salé*
- *1 cuillères à soupe de café*
- *3/4 de verre d'eau*
- *1 citron*

La crème :

- *1/2 litre de lait*
- *5 œufs*
- *100 g de sucre en poudre*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *50 g de raisins secs*
- *2 cuillères à soupe de jus de poire*

A préparer :

- Eplucher les poires, enlever les cœurs, réserver les tiges et citronner.
- Un bain-marie (une casserole pleine d'eau sur feu moderé).

Exécution de la recette :

Crème :

- Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Mélanger le jus de poire avec les raisins secs.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le lait chaud et remuer.
- Mettre le mélange sur feu doux, remuer toujours sans faire bouillir, mettre dans un bain-marie froid. Remuer.

- Ajouter petit à petit le jus de poire avec les raisins secs.
- Préparer un sirop avec le sucre et l'eau chaude. Mettre sur feu deux. Y poser les poires, laisser cuire 15 minutes et retirer du feu.
- Verser dans une passoire pour les égoutter.
- Mettre le chocolat dans une casserole. Faire fondre au bain-marie.
  Ajouter la poudre de noisettes. Bien mélanger.

Dressage et présentation :

- Farcir les poires de chocolat mélangé aux noisettes, napper avec la crème déjà préparée.

DIPLOMATE A LA SEVIGNE

Ingrédients pour 6 personnes :

- *200 g de chocolat • 1/2 tasse de café fort*
- *375 g de crème • 500 g de biscuits à la cuillère*
- *6 jaunes d'œufs • 1/2 verre de liqueur d'orange*
- *200 g de sucre en poudre*
- *2 cuillères à soupe d'écorces d'orange confites hâchées*
- *Chantilly en bombe et grains de café en chocolat.*

A préparer :

- Faire fondre le chocolat dans le café
- Fouetter la crème fraîche avec 1/2 verre d'eau glacée.

Exécution de la recette :

- Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- Ajouter le chocolat fondu et les zestes d'oranges.
- Mettre au freezer pendant une heure.
- Mettre un verre de jus d'orange dans un plat creux et un verre d'eau froide, y tremper rapidement les biscuits un par un et tapisser le fond et les parois d'un moule à charlotte. Bien les serrer.
- Couvrir avec la crème au chocolat puis mettre une nouvelle couche de biscuits.
- Remplir ainsi le moule et terminer par des biscuits.
- Placer sur le dessus une assiette et un poids.
- Mettre au moins 2 heures dans le réfrigérateur.

Dressage et présentation :

- Démouler au moment de servir, napper de chocolat.
- Décorer avec des rosaces de chantilly et de grains de café en chocolat.

SOUFFLE LEGER AUX FRAMBOISES

Ingrédients pour 4 personnes :

- *300 g de framboises*
- *9 blancs d'œufs*
- *180 g de sucre en poudre*
- *1 cuillère à soupe d'huile Lesieur*

Matériel :

- *4 moules à soufflé (métalliques) de 8 à 9 cm de diamètre*

A préparer :

- Trier les framboises, les faire rouler sur du papier absorbant
- Chauffer le four (th6 - 180°)
- Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre en poudre
- Huiler les moules au pinceau et saupoudrer de sucre en poudre

Exécution de la recette :

- Rouler les framboises dans le reste du sucre pour éviter qu'elles ne tombent au fond du moule pendant la cuisson.
- Mélanger délicatement les framboises aux blancs d'œufs.
- Verser la préparation dans les moules à soufflé. Ne pas remplir complétement.
- Remplir la lèche-frite d'eau bouillante, y déposer les moules. Mettre au four 12 à 15 minutes.

Dressage et présentation :

- Servir chaud dès la sortie du four.

FLAN RAPIDE A L'ORANGE

Ingrédients pour 6 personnes :

- *1 sachet de flan instantané à la vanille (pour 1 litre de liquide)*
- *4 oranges*
- *1/2 citron*
- *15 morceaux de sucre à café*

A préparer :

- Laver et essuyer les oranges
- Frotter le zeste avec 4 morceaux de sucre
- Presser les oranges et le 1/2 citron.

Exécution de la recette :

- Faire fondre 4 morceaux de sucre parfumés à l'orange.
- Compléter le jus avec l'eau pour obtenir 1 litre de liquide.
- Faire le flan selon les indications portées sur l'enballage en utilisant le jus de fruit à la place du lait.
- Faire fondre le reste du sucre avec quelques gouttes d'eau dans un moule à flan métallique. Laisser cuire jusqu'à ce qu'il forme un caramel brun clair.
- Répartissez ce caramel dans tout le moule.
- Verser le flan. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant quelques heures.

Dressage et présentation :

- Démouler et servir très frais.

TARTELETTES AUX RAISINS

Ingrédients pour 4 personnes :

- *250 g de farine* • *1 verre d'eau*
- *125 g de beurre* • *pincée de sel*

Pour la farce :

- *400 g de raisins noirs*
- *3 cuillères à soupe de sucre en poudre*
- *3 cuillères à soupe d'amande en poudre*

Pour la crème :

- *2 œufs* • *50g de sucre en poudre*
- *1 cuillère à soupe de maïzena*
- *1 verre de lait* • *1 sachet de sucre vanillé*

A préparer :

La pâte :

- mettre la farine dans un bol, ajouter un peu de beurre, mélanger en piquant la pâte avec les doigts. Ajouter le reste de beurre, le sel et l'eau, mélanger toujours avec les doigts. Laisser reposer.
- Peler les raisins en enlever les pépins. Mettre le sucre et 2 verres d'eau dans une casserole. Laisser bouillir. Ajouter les raisins. Laisser cuire 2 minutes. Retirer du feu.

La crème patissière :

- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait chaud vanillé et la cuillère de maïzena.
- Laisser refroidir au réfrigérateur.

Exécution de la recette :

- Etaler la pâte, et en garnir les moules à tartelette.
- Verser une couche de crème pâtissière, saupoudrer de poudre d'amandes.
- Garnir de raisins et arroser avec un peu de sirop.
- Mettre au four chaud 180° (th 6) pendant 20 à 25 minutes.

Dressage et présentation :

- Servir froid.

GHORIBA AU SON

Ingrédients pour 8 personnes :

- *5 œufs*
- *1 bol de noix de coco râpée*
- *2 cuillères de levure*
- *1 bol de sucre en poudre*
- *Du son*
- *1 verre d'eau de fleur d'oranger*
- *1 bol d'huile Lesieur*

Exécution de la recette :

- Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter un bol d'huile Lesieur, la levure. Fouetter le tout.
- Ajouter le son petit à petit, jusqu'à ce que la pâte prenne sa forme.
- Avec la pâte, former de petits dômes. Les déposer sur une plaque huilée.
- Cuire à four chaud 180°.

Dressage et présentation :

- Servir avec du thé ou du café.

OMELETTE NORVEGIENNE

Ingrédients pour 8 personnes :

La glace à la vanille :

- *8 jaunes d'œufs*
- *200 g de sucre en poudre*
- *3/4 litre de crème fraîche*
- *1 sachet de vanille*

Le biscuit :

- *125 g de sucre en poudre*
- *4 jaunes d'œufs*
- *120 g de farine*
- *50 g de beurre*
- *4 blancs d'œufs*
- *1 pincée de sel*

Meringue :

- *4 blancs d'œufs*
- *35 g de sucre en poudre*

A préparer :

La glace à la vanille :

- Faire prendre dans une sorbetière une crème anglaise, faite avec les jaunes d'œufs, le sucre en poudre, la crème fraîche et le sachet de sucre vanillé.
- Tasser la glace dans un moule à cake et mettre au congélateur.

Le biscuit :

- travailler en fouettant le sucre en poudre avec les jaunes d'œufs. Quand le mélange blanchit, ajouter la farine tamisée en pluie puis le beurre fondu et les blancs d'œufs en neige.
- Verser la pâte sur une plaque et faire cuire au four à 200° (th.7) pendant 35 minutes.

- Laisser refroidir sur une planche ou une grille

Sirop :

- porter à ébullition 1/4 verre de sucre en semoule avec un verre d'eau

Exécution de la recette :

- Préparer une meringue en fouettant 4 blancs d'œufs et 35 g de sucre en poudre, la mettre dans une grande poche à douille.
- Envelopper la glace du biscuit, puis arroser le biscuit avec 1/3 de verre de sirop.
- Masquer entièrement la glace et le biscuit avec de la meringue, lisser à l'aide d'une spatule métallique, utiliser le reste de la meringue pour décorer le dessus.
- Saupoudrer de sucre glacé, mettre le plat au four pour dorer la meringue.

Dressage et présentation :

- Servir aussitôt

festoy
OLIVE VIERG
festoy
OLIVE VIR
Lesieur
Lesieur
Lesieur
Lesieur
Lesieur
زيت لوسيور